



Tarte à la confiture de figues et pomme

Réalisation

- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 45 min
- **Difficulté :** Facile

Ingrédients

pour 6 personnes

- | | |
|--------------------------------|--|
| • 1 yaourt nature | • 3 cs de pignon de pin |
| • 3 œufs | • 2 cc de raisins secs |
| • 2 verres de sucre | • 1 pomme |
| • 4 verres de farine de blé | • 200 g confiture de figues peu sucrée |
| • 1 verre d'huile de tournesol | • Le zeste d'un demi-citron |

Préparation de la recette

Préparation de la pâte

Mélanger les œufs et le sucre. Ajouter la farine, l'huile de tournesol et le yaourt. Mélanger à nouveau. Former une boule et la placer au frais.

Étaler la pâte et la disposer dans un plat à tarte en conservant l'excédent pour faire des rubans pour la finition. Répartir sur la pâte les pignons de pin, les raisins secs et la pomme pelée et coupée en lamelles.

Finitions et dressage

Parsemer de zeste de citron râpé. Recouvrir le tout avec la confiture de figues. Ajouter des lignes de pâte pour la décoration.

Mettre au four à 180 °C pendant 45 minutes.

Conseils

Cette pâte à tarte sans beurre est plus légère que la pâte brisée sucrée traditionnelle.